



Fan de hamburgers ou pas - vous ne pouvez pas résister à cette ensemble de toppers!

Burgers BBQ à croquer!

Un barbecue est toujours une fête! Mais vu que cela peut être juste un peu plus pour vous, nous avons réfléchi à quelques toppers pour barbecue! Mettez-vous au travail et ne vous contentez pas de simplement mettre des burgers 'maison' à table. Vous pouvez également préparer des sauces savoureuses et des burgers juteux avec l'aide de SPAR en partant de zéro. Amusants à faire et deux fois meilleurs!

Pour quelle recette SPAR allez-vous craquer? Savourer le burger de bœuf à l'allure estivale, laisser le cheddar fondre délicieusement sur le gril, le rehausser avec du porc effiloché ou passer au vert avec le pain salade.

Le petit pain ultime (brioche)

Rien de mal avec le pain croustillant classique! Mais ajouter les meilleures saveur et texture à votre hamburger, cela se fait avec un petit pain brioché tendre et légèrement sucré. Pour faire correspondre complètement le rapport entre ferme et moelleux au type de burger et à votre goût, les boulanger vous-même est une bonne alternative! La recette SPAR en deux étapes vous met immédiatement sur la voie du petit pain hamburger ultime. Saviez-vous que [vous pouvez également faire avec la même pâte des desserts à vous lécher les babines?](#)



Plats d'accompagnement

Petits pains brioche 'maison

Burger revisité : chipolata sur le grill

Qui a dit qu'un burger devait forcément être au haché ?

Ce burger à la chipolata prouve le contraire. Avec des chipolatas bien épicées, des rondelles de pommes de terre grillées et une mayonnaise piquante au chili dans un petit pain croustillant, il donne au burger classique un twist estival sur le barbecue. Simplement surprenant, délicieusement différent.



Les plats principaux

'Burger' de chipolatas aux rondelles de...

Burger cheesy BBQ

On peut ajouter des épices du barbecue à votre assiette! Ces burgers de poulet au cheddar avec mayonnaise au sambal savent séduire les amateurs de goût épicé, sans avoir la bouche en feu. Mieux encore, ce burger savoureux 'maison' est sur la table relativement vite.

Laissez-vous inspirer par ces recettes avec du poulet comme ingrédient principal pour vous lancer plus souvent avec de la volaille!



Les plats principaux

Burgers de poulet au Cheddar avec mayonn...



Collations

Plats d'accompagnement

Minis hamburgers de poulet à l'avocat



Les plats principaux

[The Funky chicken burger](#)

Burgers classiques

Ces classiques ne peuvent pas être absents de notre liste de hamburgers sur le gril. Que diriez-vous d'un hamburger ancienne école avec des petites grenailles au barbecue? Ou essayez une fois un dip au guacamole ou des frites dans votre burger préféré.



Les plats principaux

Hamburger avec grenailles au barbecue



Les plats principaux

Burger Tex Mex avec frites



Les plats principaux

[Haute burger avec salade de chou blanc](#)

Burger de bœuf estival

Cet été, on ne va pas que cuire et retourner rapidement des hamburgers sur le barbecue. Vous mettrez les dents dans un burger de bœuf juteux avec de la pancetta grillée, des tranches de courgettes épicées, un chutney d'oignon et une sauce au fromage persillé. Si ce n'est pas la plus haute forme de l'amour de soi et de la charité, nous les bons vivants ne le savons plus!

Cela semble être beaucoup de travail et une fameuse liste de courses, mais nous vous le jurons: ce n'est pas le cas! Le fromage persillé, au goût fort comme il peut l'être, se marie très bien dans de nombreux autres plats et avec [des boissons \(d'été\)](#).



Les plats principaux

[**Burger de bœuf estival en sauce au froma...**](#)



Les plats principaux

Autre

[**Cheeseburger premium**](#)

Burger gastronomique sain

Ces burgers 'verts' donnent une nouvelle signification à 'sain'! Nous laissons tout-à-fait de côté le pain qui fait grossir et nous enveloppons les burgers d'agneau avec des légumes grillés dans des feuilles de salade iceberg.

Les portobellos croquants à l'intérieur donnent à cette préparation la structure, l'aspect et la sensation d'un pain hamburger. Une sauce fraîche de radis et yoghourt est la touche finale.



Les plats principaux

[Wrap de salade iceberg avec légumes gril...](#)



Les plats principaux

[The yummiie fishy burger](#)

Super burger de porc effiloché

Celui qui apprécie volontiers le porc, vous l'emmenez au septième ciel avec ce hamburger de porc effiloché! Pour donner une touche estivale au classique du four et du barbecue, nous le servons avec une salade de pommes fraîche. Voulez-vous expérimenter encore plus avec de la viande effilochée? Alors essayez une fois notre burger 'rabbit' sur le barbecue, délicieusement surprenant si vous nous le demandez.



Les plats principaux

Burger de porc effiloché avec salade de...



Les plats principaux

Rabbit burger à la sauce barbecue



Les plats principaux

[Barbecue burger de porc effiloché](#)

Végétarien surprenant au barbecue

Il n'y a pas que la viande et le poulet qui soient délicieux dans un petit pain. Essayez une fois quelque chose d'autre sur le grill et laissez-vous surprendre par ces burgers végétariens super délicieux.



Les plats principaux

[Burger végétarien avec frites au four et...](#)



Les plats principaux

[Hamburger végétarien avec pâté d'Ardenne...](#)



Les plats principaux

[Burger au poivron avec chou rouge sucré...](#)

Avez-vous essayé une de ces recettes? Ou avez-vous encore des conseils ou une question au sujet des burgers au grill? Faites-le nous savoir sans faute via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
